НАШІ СТРАВИ

Н А Ш І   С Т Р А В И

Збірка приписів на страви й печиво.

На доручення Булави Кр.Командантки
Пластунок
зібрала Олена Савич.

Баварія 1947.

Ціна РМ:

З М І С Т :

Видаючи цю малу збірку приписів на страви і печиво знаємо, що для нормальних, спокійних часів у ній рішуче замало різнородности й вибагливости в приписах. Однак відносини не позваляють при теперішніх загальних житевих обмеженнях видати щось більшого й повнішого. Думаємо однак, що і цих кількадесять приписів буде великою поміччю у веденні господарства та приготуванні щоденних страв.

Приписи подавані в більшості в такий спосіб, якби нам тепер в нашій "лягровій" дійсності не бракувало усіх потрібних додатків до страв, як сметани, масла, овочів, тощо. Однак ми хочемо думати, що це хвилева ситуація та що прийде час, що наші господині для провадження здорової і смачної кухні будуть мати все під рукою.

Щоби однак вже навіть в теперішних відносинах можна було користати з приписів, подаємо нище ряд зауважень, які просимо взяти до уваги і вміру потреби заступати конечні додатки до страв існуючими, здаючи собі рівночасно справу, що смак так приготованих страв не може бути ніколи без закиду.

Рівночасно старались ми уживати українських назв на страви і печиво, які може не будуть усім зрозумілі, бо досі часто вживали ми слова, згл. назви льокальні, часто запозичені в чужих сусідських словниках. Тому подаємо теж ряд мовних пояснень, які треба перед уживанням приписів уважно прочитати.

I. Уваги:

Замість яєць можна з успіхом уживати яєчний порошок у такому відношенні - на одно яйце треба взяти одну ложку порошку і дві ложки молока або води.

Спорошковане молоко можна уживати майже всюди там де має бути коровяче - розвести водою у відношенні 12 ложок стятих на літру води. Найважніше, щоби молоко-порошок вкинути на воду і збивачкою добре розбити.

Сметану заступаємо підмінкою з молока і муки, вершки плинним молоком з бляшанки.

Чеколяду - какаом.

Спорошковану сою, чи т.зв. фосфатину можна уживати до мучних страв і печива, додаючи до муки. Найкраще приймає її тісто роблене з картоплею прим. пальчики.

II. Мовні уваги:

Р о с і л це плин з квашених огірків. Коли буває називають мясну юшку росолом - це польонізм.

Л о к ш и н а це дрібно порізане і сушене тісто уживане до мясної юшки. Слова макаран по укр. уживається лише для зазначення італійських макаронів.

С о л о н и н а це засолене свиняче мясо.

С а л о це те, що поляки називають солониною.

З д о р це те, що поляки називають салом.

Я л о в и ч и н а -це те,що у нас неправильно називають воловим мясом.

В е р г у н и - це старе слово уживане по цілій Україні,походить від слова в е р г а т и в товщ.По польськи хрусти,по московськи хворост.

В е р ш к и -те саме,що по пол.сьметанка,по моск.слівки.

Б л и н ч и к и-те,що по пол.налесьнікі,по моск.палісніки.

П а п у ш н и к - українська назва на тісто,що зветься по пол.баба,по моск.баба.Несолодкий папушник зветься паскою.

В а р е н и ц і -по пол. і по моск.лазанкі.

Г о р о д и н а - те,що по пол.ярина.У нас яриною звуть весняні засіви.

Б р у с л и н и -це ягоди подібні до чорниць,але червоні.

С у н и ц і - те,що по моск.земляніка.

П о л у н и ц і -те,що по пол.трускавкі,по моск.клубніка.

Г а р б у з - те,що по пол.диня.Є гарбузи пашні для худоби і менші,солодші для людей.

Д и н я -те,що називають мельоном.Їсться сиру з цукром,середина жовтава.

К а в у н -те,що по моск.арбуз,по пол.кавун,в середині мясиво червоне.

БОРЩІ Й ЮШКИ

/припис на 6 осіб/

1. Український борщ з мясом.

1 кґ.мяса /свинини,яловичини,баранини або дробу/ залити 3 л.води,додати склянку наніч намоченої фасолі, 2 цілі буряки,1 моркву,1 салеру,1 петрушку, 1 пору, 1 калярепу,посолити і варити протягом 1 1/2 години. Потому додати трохи шаткованої солодкої капусти, 5-6 картопель,6-8 помідорів, варити ще пів години аж все змякне. Перетерти через друшляк помідори, накришити варену городовину. Заквасити яблуками або вишнями,квасним борщем або оцтом. Додати потовчене сало з цибулею і часником.
На тарілках можна заправити сметаною.

2. Борщ з грибами і вушками.

До 3 л.води дати різну городину і 2-3 цілі буряки,посолити і варити поки змякне. Осібно зварити жменю або більше сушених грибів. Вибрати гриби,змолоти,додати присмаженої цибулі,соли,мелених сухарів або одну зварену бараболю.
Замісити тісто як на вареники,викроїти маленькі кружечки,наповнити грибами і зробити маленькі вареники,стулюючи оба ріжки разом. Смак з грибів вляти до борщу,дати квасу з буряків,нехай закипить. Додати малу засмажку з масла і муки,або кусник свіжого

масла. Заварити осібно вушка і подавати разом з борщем. Можна порізати тех дрібно зварені в борщі буряки.

3. Борщ без мяса, забілений.

До 3 л.води дати дрібно порізану 1 петрушку,1 моркву,1 пору, 1 салеру, 2 буряки, 1 склянку на ніч намоченої фасолі, посолити і варити 1 годину. Потому додати порізану капусту, 5-6 картопель. Як картопля змякне заквасити буряковим квасом або яблуками,цитриновим соком,вишнями,оцтом. Зробити засмажку з цибулі,масла й муки. Як все разом закипить - забілити сметаною або молоком.

4. Борщ з кропиви.

На виварі з кісток зварити порізану городину і 5-6 картопель.Молоду кропиву перебрати,опарити,посікти,підсмажити на товщі,додати ложку муки,розвести юшкою і все переляти до приготованої решти юшки. Заквасити сметаною або оцтом. Подавати з окремо звареним рижом, або тістом /локшиною/,або яйцем звареним на твердо. Можна заквасити і сироваткою.

5. Холодний бощ.

Нарізати зеленої цибульки,посолити,додати кропу,кілька листків салати,кілька свіжо порізаних огірочків,кілька порізаних зварених на твердо яєць,порізану печену телятину,або рибу,залляти це

все хлібним квасом, заправити сметаною або молоком, посолити і подавати холодне.
Сирівець /хлібний квас/: сушений, аж прирумянений чорний хліб /можуть бути скравки з хліба/ залити холодною переваренною водою, додати дрібку дріжджів, або кусник кислого тіста, поставити на кілька днів в тепле місце, щоби скисло. Тримати в холоді.

6. Юшка з мяса.

Мясо до юшки т.зв. крижівку залити зимною водою і варити поки не покажеться шумовиння; зібрати його, дати всю городину /петрушку, моркву, цибулю, салеру, калярепу/ кілька фасоль, 2-3 грибочки, зелену петрушку і кріп, а при кінці волоської капусти /кель/. Все варити 2-3 години. Щоби юшка була добра треба на 2 1/2 л. води дати 1 кг. мяса. Подавати з осібно вареною локшиною, рижом, манною, ллятим тістом.

7. Юшка з квасцю.

Дві жмені зеленого і перебраного квасцю посікти, стушкувати на маслі, трохи посолити, щоби не стратив коліру. Залити виваром з кісток, заправити сметаною розбитою з мукою і заварити. Подається з яйцями звареними на твердо, або з окремо звареним рижом.

8. Юшка огіркова.

2-3 квашені огірки покришити в кістку /обібрати з лупини/ і варити у виварі з кісток і мяса, додавши трохи масла. Як огірки мягкі, заправити юшку сметаною з мукою й заварити. Як мало квасна додати огіркового росолу.

9. Юшка зі свіжих грибів.

Зварити ріжну городину, посолити і приперчити. Осібно стушкувати покришені свіжі гриби на маслі з цибулею. Залити грибки юшкою з городиною, заправити сильно прирумяненою засмажкою і зварити.

10. Юшка з риби.

Наставити ріжну городину і коріння, як городина зварена вложити рибу /найкраще річну/ або самі рибячі голови, ікру і молочко і варити на вільнім вогні під покришкою 20 хвилин. Потім смак перецідити, додати засмажку, заварити і вкинути жменю дрібно накришеної зеленої петрушки. До цієї юшки можна зробити клюсочки з рибного молочка.
Робиться так: посічи дрібно рибне молочко і печінку. Окремо засмажити на маслі пів тертої на терці цибулі, втерти пів ложки масла з двома жовтками на піну, додати молочко і цибулю, піну з двох білків і жменю мелених сухарів. Вимішати і класти галушечки в окріп, як розпливаються, додати ще сухарів, як спливуть виняти і обережно дати до риб. юшки.

11. Помідорова юшка.

Розварити 8-10 стиглих помідорів,перетерти їх через друшляк і влити до вивару з кісток і городини. Забілити сметаною або молоком з мукою,посолити і подавати з рижом,або тертим тістом. Якщо немає кісток,можна робити засмажку.

12. Грибна юшка.

Сушені грибки намочити в теплій воді,вимити,залити водою або виваром з кісток,додати різної,порізаної городини і варити годину. Як грибки мягкі,дрібно їх пошаткувати і дати знова до юшки. Зробити засмажку і подавати з рижом,кашкою,лятими тістом. Можна теж зробити з грибків вушка. Як є сметана,заправити на тарілках сметаною.

13. Юшка з городини.

До вивару з кісток додати порізану всяку городину,зелену петрушку,зелену цибульку. Все варити протягом години. При кінці додати порізану картоплю і каляфіори. Зробити засмажку або підбити жовтком і сметаною.

14. Куліш з ґородиною /крупник/.

На товщі прирумянити порізану цибульку,додати туди всяку горо-

дину дрібно порізану, стушкувати, залити водою або виваром з кісток. Варити годину, засипати ячмінними крупами /або пшоном, рижом/ і варити ще пів години. Забілити молоком або сметаною.

15. Куліш без городини.

Окріп засипати гречаною кашою /горнятко круп на 3 л. води/. Як готове, дати свіжого масла і посолити до смаку.

16. Нирківка /россольник/.

Зварити вивар з кісток, нирки і городину. Додати порізані на шматочки квасні огірки, переварити, додати засмажку, дрібно порізану нирку, посолити і залити сметаною.

17. Горохівка або фасолянка.

На ніч намочити перебраний горох. Рано залити виваром з кісток або водою, дати городину і варити 2 години. Як горох готовий, можна його перетерти через друшляк. Зробити засмажку з масла, цибулі і муки. Горох дуже смачний з вудженою свинятиною і часником. До горохівки підходить хліб порізаний в кістку і прирумянений на товщі.
До фасолянки затирка /мука замішана з яйцем і водою, дрібно пощипана/.

18. Капусняк.

~~Квашену капусту /якщо дуже~~ квасна перемити водою через друшляк/ залити виваром з кісток або варити разом із товстим мясом. Дати накришеної цибулі і варити 1 1/2 - 2 год. Як готовий додати засмажку. Подавати з картоплею.

19. Картоплянка з тістом.

Дрібно накришену городину варити пів години,додати порізану картоплю,варити ще 15 хвилин,додати затирку,заправити салом з цибулею.

20. Вірменська юшка.

6 шт.цибуль,2 головки чоснику порізати,стушкувати на маслі,залити 6 скл.води,дати 10-12 гвоздиків,2 лаврові листки, 5-6 англ. перчин. По 10 хвилинах варення відставити і заправити 1 скл.сметани або молока з 4 жовтками або 2 ложками яєчного порошку,посолити і подавати з грінками.

21. Клеїк для хворих.

Клеїк можна робити або з круп ячмінних,вівсяних і з рижу. Пів літри круп опарити окропом і варити найкраще в камяній посудині,щоби не припалювалася. Води налити стільки, щоби добре накрила крупки. Як закипить дати пів ложки масла і варити часто

мішаючи. Як каша зварена, перетерти через сито, посолити до смаку і додати ще ложечку свіжого масла, вже не заварюючи.

22. Молошні юшки.

На горяче молоко можна вкинути галешечки зроблені так, як до юшки кладені ложкою або французькі. Можна теж робити звичайну затирку. Робиться так: замісити горнятко муки з одним яйцем а як немає, то з водою, тісто пощіпати або посікти і вкинути на кипяче молоко.
Молошні юшки бувають теж і з кашою або гриском.

23. Овочеві юшки.

Яблука, сливи, вишні, груші чи малини зварити, перетерти через друшляк, додати цукру, заправити сметаною або молоком з мукою. Дати для запаху цитринової шкірки. Подавати теплу або зимну з тісточками або грінками з булки.

Д о д а т к и д о ю ш о к .

24. Французькі галушечки.

Втерти 2 ложки масла на піну, вбити 4 жовтки, додавати потрохи муки /10 дкґ./ і піну, вимішати, посолити і класти ложкою у окріп. Подавати до вивару мясного або юшок. Замість муки можна давати пшеничний грисок. З грискож тісто має бути густійше.

25. Галушечки з печінки.

Посікти дрібно телячу печінку, вбити два жовтка і 1 ціле яйце, 1/2 ложки масла, розтерти добре, додати піну-і 2 ложки мелених сухарів, соли, перцю, вимішати і кидати ложкою на окріп.

26. Локшина до мясної юшки.

Замісити тісто на цілих яйцях досить твердо. Розкачати дуже тоненько, притрусити мукою і залишити, щоби висохло. Потому звинути у валки і дрібно порізати, розтрясти, як висохне вкинути у окріп. Прикрити, як виплине на поверхню води вибрати на друшляк. Щоби не зліпилося, треба негайно давати до юшки, або скропити товщем, або перелити зимною водою.

27. Терте тісто.

Замісити кватирку муки з 2 жовтками, посолити. Тверде тісто стерти на терці, як висохне вкинути до кипячої юшки або бульйону.

28. Лляте тісто.

Розбити в горнятку 2 яйця й ложку води, досипати три ложки муки, щераз добре вбити і лляти тоненькою струєю до кипячої мясної юшки.

29. Риж до бульйону.

Сполоскати теплою водою риж і поставити варити. Додати ложочку масла, посолити і залляти горячою водою і варити накритий аж змякне. Уважати, щоб не розварився. Подавати до юшок. Можна перелляти зимною водою, щоб не склеївся.

СОСИ до МЯСИВА.

30. Сос хріновий.

Чисто очищений і сполоканий хрін втерти на терці, посипати ложочкою муки, дати кавалок масла і посолити. Залити сметаною або мясною юшкою і заварити.

31. Сос з цибулі.

Дві цибулі стушкувати на маслі, щоби стали мягкі і далися перетерти. Зробити рушяну засмажку, розвести мясною юшкою, або водою, додати перетерту цибулю, трошки соли, цукру і оцту, заварити і подавати до мяса.

32. Сос огірковий.

Пообирати два квашені огірки, покришити або порізати на пластинки і зварити в мясній юшці. Окремо зробити білу засмажку, розвес-

ти її сметаною і влити туди огірки з юшкою і щераз заварити. Як сос мало квасний, підлити росолом і додати трохи цукру.

33. Сос часниковий.

Зробити засмажку, додати дрібно порізаний часник і пів цибулі, трохи прирумянити, залляти водою і заварити, посолити і заквасити ложечкою оцту.

34. Сос з кропу.

Сполоскати молоденький кріп, порізати дрібненько, додати до засмажки, залляти сметаною, посолити і заварити.

35. Хрін з оцтом.

Стерти хрін, поляти оцтом, посолити і поцукрувати.

36. Бурячки до мяса.

Необирані буряки, обмиті, варити аж змякнуть. Пообирати, покроїти на тонкі платочки, стерти хріну і перемішати з бурячками. Переварити оцет з цукром, полляти бурячки, посолити і посипати кмінком. Зложити до слоїчка і подавати до мяса.

37. Сос грибний.

Зварити сушені гриби, вибрати на стільничку і порізати дрібно. Зробити засмажку з масла, муки і цибулі і залляти смаком з грибків. Заправити сметаною, посолити і подавати до мяса. Свіжі гриби на сос не треба варити, тільки стушкувати з маслом і цибулькою, аж змякнуть, посипати мукою і залляти сметаною, заварити і подавати до мяса.

38. Сос помідоровий.

Виполоскати кілька помідорів і варити. Коли змякнуть, перетерти і додати засмажки та заправити сметаною.

39. Сос майонезовий.

На 6 жовтків треба 12 ложок доброї, свіжої прованської оливи. Вбивати по одному яйці, вкидати жовтка до камяної ринки, вбивати тріпачкою, вливаючи тонкою струєю оливу, скроплюючи кілька разів цитриновим соком. Як всі жовтки вкинені, сос треба посолити, поперчити /білим перцем/, додати на кінець ножа цукру і відставити на зимне місце або на лід.
Успіх в роботі залежить від якості оливи і яєць і відповідного огріття в часі роботи. Оливу і яйця треба огріти заки робиться сос. Щоби сос не зварився і не поділився, треба щораз скроплю-

вати цитриновим соком. Не можна дати забагато оливи. На оден жовток найбільше 2 ложки оливи. Подається до риби і дробу.

40. Сос майонезовий з варених яєць.

Зварити на твердо 4 яйця, вистудити в зимній воді, щоби жовтки стали крихкі. Потім пообирати з шкоролупи, відділити білок, жовтки перетерти через сито, вбити до них 4 сирі жовтки, втерти разом валком, макогоном, вливаючи тонкою струєю 12 ложок оливи, терти так довго, аж сос збіліє і вгусне. Вкінці витиснути цитрини до смаку, поосолити, поперчити і поставити в холодне місце. Подається до риби і дробу.

41. Сос майонезовий до вудженин.

6 яєць зварити на твердо, вибрати жовтки, перетерти через сито, потім втираючи вливати 6 ложок оливи і добре втерти, додати 2 ложки муштарди, трохи соли, перцю, цукру і оцту до смаку, вимішати добре. Вкинути жменю трембульки.
Подається до вудженин і зимного мясива звичайно на Великдень.

42. Мочені бруслини.

Добре вимиті і перебрані бруслини залити переваренним, холодним сиропом, беручи на один кілограм ягід 15 дкгр./9 стятих ложок/

цукру і води стільки, щоб накрили ягоди. Можна додати до сиропу ще цинамону і гвоздиків.
Бруслини в сиропі переховуються добре і довго, уживають їх як салату до мяса чи картопель.

МЯСИВО.

43. Печеня з яловичини з городиною.

Кусень зразівки побити, нашпікувати салом і посолити та відставити на годину. Після того покласти в горячий товщ і зарумянити з обох боків. Додати дрібно порізану городину, цибулю, кілька лаврових листочків, англ. перець, 2 ложки оцту, 2 ложки спірту і кватирку вивару з мяса або води. Все це разом тушкувати з мясом 3-4 години, щоби не пригоріло. Як змякне, посипати мукою, зарумянити, підляти виваром і заварити сос. Мясо покроїти, сос перетерти через ситко і полляти мясо. Подавати з картоплями, макароном чи локшиною. Можна подавати і зимне.

44. Печеня з яловичини зі сметаною.

Кусень зразівки побити і посолити. До ринки дати товщ і цибулю /порізану/, мясо підлятиількома ложками води й варити під покришкою. Як змякне і зарумяниться, посипати ложкою муки, підрумянити, залляти зимною водою, заварити і подавати з картоплею або бурячками. Можна заправити сметаною.

45. Яловичина з юшок.

Це найчастійша і найскромнійша страва,хоч подається теж на найбільш вибагливих прийняттях. Щоби мясо було смачне треба передовсім взяти відповідне до цеї цілі,найкраще крижівка. Дальше належить його добре потовкти і вкинути у окріп, щоби відразу всі соки стялися і залишились в мясі,хоч мясну юшку заливається звичайно холодною водою. Тоді треба юшку засмачити виваром "Маґі", бо вона буде менш поживна. Варити мясо так довго,аж буде мягке /около 3 годині/. Виняти,порізати на тонкі пласти,прибрати городиною і картоплею,осібно подати бурячки в оцті,хрін, або соси.

46. Бефштик.

До всіх бефштиків уживається тільки полядвиця /філє/ з яловичини.Мясо з полядвиці покраяти на грубі кусні,побити легко на круглі кусники. Дати на горячий товщ і посолити. Зарумянити з обох боків на сильнім огні і подавати з картоплею і хроном.

47. Бефштик з цибулею.

Посолити бефштики,порізати цибулю в пластинки,вкинути на горячий товщ. Як легко зарумяниться,відсунути на край ринки,а на товщ класти бефштики,посоливши їх більше і посипавши мукою. Прирумянити їх на оба боки,виняти на тарілку,прикривши кожний цибу-

лею і полити маслом.

48. Бефштик для хворих.

З яловичини наскробати мяса, додати дрібно накришеної цибулі, трохи солі і перцю і виробити круглі бефштики. Посипати мукою і смажити на товщі довго або коротко, залежно від смаку.

49. Кльопс або заяць.

Змолоти яловичину з куском товстої свинятини, додати мочену булку /витиснену/, посолити, поперчити, додати яйця або порошок яєчний, розмішаний з водою і вимісити дуже докладно. Можна таке мясо начинити на твердо звареними яйцями і солониною вареною або само виробити на повздовжній валок, обкачати в муці і смажити довкруги на товщі. Потім вставити до духовки і пекти через годину, підливши мяскою юшкою, або юшкою з городини, чи водою. Можна залити сметаною з мукою.

50. Розбратель віденський.

Мягке і товсте волове мясо порізати на шматки і витовчи на тоненькі пласти. Покласти на горячий товщ, посолити, прирумянити з обох боків. Накроїти цибулю на пласточки, покласти коло мяса, нехай легко прирумяниться.

51. Січеники.

Змолоти або посікти мясо,найкраще мішане /свинина і яловичина/, посолити,дати яйце,моченої булки,перцю,вимішати,поробити січеники і обкачати в мелених сухарах. Смажити з обох боків на горячім товщі. Подавати з картоплею і городиною. Коли немає яйця ані яєшного порошку, можна дати одну терту сиру картоплю,щоби не кришилися. Хто любить, можна дати порізаної сирої або прирумяненої цибулі,або сирого часнику і вимішати з мясом.

52. Зрази з кашою.

Покраяти на тонкі широкі пластини зразівку,побити,але не подіравити. Приготовити начинку: зтерти черствий,житній хліб,дати ложку масла,соли,перцю,вимішати і класти на замочений у воді пласт мяса,завинути і класти на гарячий товщ і посолити. Не накривати і тушкувати,аж змякнуть. Посипати мукою,підсмажити, підляти водою,заварити і подавати з гречаною кашою. Можна заправити сметаною.

53. Лизень /яловичий язик/.

Зварити лизень з городиною і цибулею,як мягкий виняти,зняти шкіру,покроїти в пластинки і залити сосом. Можна таксамо варити маринований лизень і подавати з городиною,або хріном.

54. Гуляш.

Надається переднє товсте мясо,порізати його на малі шматочки, посолити,вкинути на горячий товщ,посипати паприкою і зарумянити. Потім накришити дрібно цибулі,вкинути до мяса,скропити зимною водою і тушкувати так довго,аж буде мягке. Вкінці посипати мукою,сильно прирумянити,залити мясною юшкою або водою і подавати з картоплями або кнедлями.

55. Теляча печеня зі сметаною.

Телятину сполоскати,обпарити,посолити,нашпікувати салом і спекти в духовці на товщі,гарно прирумянивши. Залити сметаною вимішаною з мукою. Подавати з картоплями і зеленою салатою.

56. Телятина в сосі з рижом.

Береться грудинку або нирківку телячу. Сполоскати мясо і наставити як на юшку з городиною і цибулею. Як мясо мягке - виняти, порізати на кусні і на юшці зробити такий сос: ложку муки засмажити з ложкою масла легко прирумянивши,розвести юшкою,витиснути соку з цитрини,трошки цукру,вложити назад порізане мясо і тушкувати ще пів години. Осібно зварити з маслом риж і подавати зі сосом.

57. Флячки.

Налляти на ніч соленою водою обчищені флячки. Потім переполоскати їх кілька разів і знова налляти водою і варити як юшку 3-4 години. Коли змякнуть, порізати як локшину, налляти виваром з кісток або водою, додати дрібно порізаної моркви, петрушки, салєри, варити аж городина буде готова. Зробити засмажку, посолити, поперчити і заварити. Найкраще варити в камянім горшку. Можна додати майоранку.

58. Свиняча печеня.

Більший кусень мяса посолити, вложити до ринки на товщ, підляти водою, посипати кміном, пекти на сильнім вогні, а відтак на вільнім поливаючи сосом із мяса. Якщо мягка і прирумянена, подавати з картоплями і капустою. Можна не давати кміну а дати цибулю і тушкувати під покришкою.

59. Печеня теляча.

Виполоскати товсту телятину з ниркою, насолити на пів години. Дати на товщ і не підливаючи водою тушкувати під покришкою. Як мясо присмажиться, підляти водою і вставити до рури, щоби зарумянилося. Поливати часто сосом, щоби печеня не була суха. Покроїти і подавати з салатою або сирою квашеною капустою.

60. Печеня теляча з начинкою.

Робиме її так саме як подано попереду, тільки начинюємо начинкою: втерти масло з жовтком, троха солі і перцю, ложку молока або вершків і стільки мелених сухарів, щоби начинка була "повільна", додати піну з білка, вимішати і вложити в піднесену ножем шкірку, яка є все при цирківці. Зашити ниткою. Пекти як сказано повище.

61. Маринованння мяса.

Загальні завваги: На 5 кґ. мяса треба 1 кґ. товченої салітри, 4 дкґ. солі, 2 дкґ. цукру, 1 ложочку потовченої коляндри, 6-8 гвоздиків, жменю перцю білого і англійського. Вимішати все разом і так довго втирати до мяса, аж уся сіль увійде. Потім покласти мясо в камяну посудину, тісно приложити деревляною накривою і притиснути тягарем. По 24 годинах, як мясо пустить ропу, поставити в холодне місце, обертати часто і поливати ропою; якщо ропи замало, заварити водою, завареною з сіллю і салітрою /по ложочці на літру води/. По двох тижнях мясо вже намариноване, а лизень вистарчить тримати в ропі 10 днів.

62. Драглі.

Загальні завваги: Драглі можна робити з ніжок телячих, свинячих, або риби. Драглі до прибирання страв найкраще робити з телячих ніжок. Щоби драглі були добрі, мусять біти вміру тверді і прозо-

рі. Щоби були в міру тверді, треба на літру води дати півтора листочка желятини, а на літру води драглів з риби 3 листки желятини. Можна робити теж драглі не додаючи желятини, але тоді мусить бути досить кісток, скірок з солонини, рибячих кісток і голов.
Щоби драглі були прозорі, треба перед виливанням до форми перецідити через густе сито, перед тим можна заварити в юшці на драглі кілька білків і потовчену шкаралупу з яєць. А найважніше, щоби телячі чи свинячі ніжки чи мясо спарити окропом заки наставимо драглі.
Ніжки і мясо вариться разом з городиною так довго, аж відстане від костей. Потім накласти на тарілки куски мяса, прибрати тарілку городиною і залити юшкою. Юшку посолити до смаку, дати як хто любить товченого часнику і поперчити.

63. Печеня баранича.

Обрізати баранину з лою, вложити до ринки і відварювати пів години. Відляти воду, додати кілька зубків часнику, нашпікувати ними печеню, посолити, дати ложку товщу, підляти водою і тушкувати поки не змякне. Потім посипати мукою, полляти сосом, нехай прирумяниться. Порізати на куски, полляти сосом і подавати з картоплею.

64. Печена курка.

Зарізану курку обпарити, обскубати, викинути кишки і лишити поле-

жати день. Обмити, посолити, начинити або й ні, дати на товщ до ринки, хребтом до дна. Підлляти трошки водою і тушкувати під покришкою, аж змякне. Потім прирумянити, полляти товщем з меленими сухарами.

65. Смажені курчата.

Порізати курчата на чвертки, посолити, посипати мукою, викачати в розбитому яйці а відтак в мелених сухарах. Смажити на товщі із обох боків.

66. Печінка теляча зі сметаною.

Печінку очистити з болонки і намочити на кілька годин у воді, молоці або маслянці. Витерти чистою шматинкою, нашпікувати салом, посолити і дати на кипяче масло, щоби скоро зо всіх сторін прирумянилася. Додати 1/2 перетертої цибулі. Як печінка вже румяна - полляти мясним виваром або водою і тушкувати під покришкою 15 хвилин. До горнятка сметани додати ложечку муки, розколотити і залляти печінку, а як закипить, покроїти її в пластинки і подавати поллятy сосом.

67. Битки по угорськи.

Яловичину або телятину порізати на битки, посолити. Свіже сало порізати на пластинки, обкачити в паприці, розкласти в односталь

на битки, звинути і обвязати ниткою. Добре прирумянити і зробити паприковий сос. Подається з макароном.

68. Битки - котлети.

Порізати полядвицю в пластинки, побити, посолити, посипати мукою, обкачати в розбитому яйці і мелених сухарях і смажити на товщі на оба боки.

69. Приготовування риби.

До їжи надається тільки свіжа риба, найкраще жива; якщо купуємо вже мертву, то пізнаємо чи вона свіжа по очах і по зябрах. Зябри мають бути червоні як свіжа кров а очі опуклі, блискучі. Риба несвіжа має зябри темні й бліді, а очі запалі в голову. Рибу чиститься розтинаючи її вздовж живота і вибираючи всі внутрішні частини, залишаємо тільки молочко, ікру і печінку. Все проче викидаємо. Виполоскану і посолену вариться цілу а як завелика, кроїться на куски. Наперід треба зварити юшку з городини, додавши багато цибулі, при кінці додати трохи коріння, перецідити і вложити туди рибу. Варити на вільнім вогні меншбільше 20 хвил. Так зварену рибу подається з картоплею, нарізаними твердими яйцями і политу прирумяненим маслом, або в майонезі.
Можна теж рибу тушкувати, зложити її тісно в ринку з маслом, підлити виваром з городини, прикрити і тушкувати поволі на вільнім

вогні. Подавати її можна як варену з різними сосами на зимно або горячо.
Смажену і печену рибу можна теж різно робити, найважнійше, щоби її добре спекти, бо риба сира є дуже шкідлива.
Найсмачнійша риба є смажена на товщі в такій скільвості, щоби кусні риби могли плавати.

70. Риба смажена.

Очистити рибу з луски, обмити, посолити, порізати на куски, обкачати в муці, потім в яйці і мелених сухарях і смажити на товщі. Чим більше товщу, тим риба смачнійша. Щоби виходило менше товщу, обкачується куски риби тільки в муці. Можна теж рибу пекти цілу в духовці, поклавши її на трохи товщу і як хто любить, додати цибулю, порізану в пласти. До такої печеної риби можна подати сос, дуже смачно в помідоровім сосі.

71. Кульки з риби.

Змолоти свіжу рибу /може теж бути солена, але вимочена/, додати мочену булку /риби має бути тричі більше чим булки/, перемолоти 1 цибулю, додати 2 ложки порошкованого яйця, трохи муки /1 ложку/, соли, перцю та замісити на густе тісто Виробити кульки і вкинути у кипячий вивар з рибних кісток і городини. Варити поки не виплинуть на верх.
Як поваряться всі, залити рештою рибної юшки, в якій варилися.

72. Начинювана риба.

Почистити рибу. Обережно стягнути цілу шкіру, мясо змолоти, домішати дві посічені цибулі, перцю, ложку мелених сухарів, вимішати і напхати шкіру та зашити. В ринці заварити різної городини, покласти туди рибу, варити чверть години. Обережно вийняти рибу, покласти у миску та вийняти нитки. Юшку з риби виварити, щоби лишилася лише кватирка, залляти рибу і поставити, щоб застигла. Так само можна робити рибу порізану на шматочки.

73. Щупак в драглях.

Вимитого і насоленого щупака порізати на кусні, вложити до ринки, залити виваром з городини і цибулі і варити поволі на малім огні; як риба мягка, вийняти, а голову щупака варити дальше. Як юшка добре виварится і стане клейка, влити кілька білків з потовченими лушпинками яєць, щоби юшка стала прозора, втиснути пів цитрини і нехай раз заваритьсл. Перецідити через шматинку і залити в цілість уложені куски щупака. Спід миски прибрати кружальцями моркви, порізаними на пластинки твердими яйцями і пластинками цитрини без шкірки. Відставити на холод, щоби застигло.

74. Морська риба.

Морську рибу приготовляємо подібно як річну, але найважніише, щоби при приготовуванні знати як зробити, щоби риба стратила свій морський запах.

Не треба морської риби мочити, тільки здійняти шкіру, і обмити кілька разів, вибравши кишки.
Якщо риба має бути варена, треба наставити вивар з городини і як городина змякне, вложити рибу. Перед варенням спарити окропом, додати до нього кілька кусників деревного вугля. Вуголь витягає морський запах. Винявши з окропу, вложити у вивар з городини, але тільки теплий, не горячий. Якщо є, можна скропити вже виполоскану і посолену рибу соком з цитрини і відставити на годину.
Зварену морську рибу покласти у миску, обложити картоплями, полити маслом або покришеними вареними яйцями з прирумяненим маслом.
Можна теж як вище приготовану рибу, посолену і спарену, покласти на товщ і пекти пів години, поливаючи часто маслом; як зарумяниться, посипати меленими сухарями і полити маслом. Подавати з окремо приготованим сосом.
Рибу таку можна робити теж з цибулею і залити сметаною.
Вкінці можна теж робити котлети, обкачувані в муці, яйці і сухарях.

75. Паштет з **мяса**.

Порізати на **шматочки** різне мясо і товсту свинину та кусник сала. Все смажити на **відьнім** вогні 3 години. Дати коріння і телячу печінку, порізану на кусні. Змолоти те все на машинці кілька разів, вбити 4 яйця, дати 2 ложки сметани, посолити і вложити паштет до вимащеної маслом ринки або форми, посипаної меленими сухарями.

Пекти мірно 1 годину. Якщо немає рури, можна варити паштет, вкладаючи щільно накриту форму до ринки з водою.

76. Паштетики інші.

Тісто крихке чи французьке можна наповнювати мясом, грибами, рибою або городиною, усе відповідно приготованим і заправленим.

77. Паштет з дичини.

Замаринувати мясо зі серни і заяця на 2-3 дні, потім тушкувати разом з маринадом і городиною, вкинувши кусник покришеного сала, аж змякне. Коли вистигне, вибрати кості, змолоти два рази машинкою, перетерти через сито, посолити, вимішати з покришеним у кістку, вареним салом і двома цілими яйцями, як можна влити пів склянки червоного вина. Бляшку на паштет виложити пластинками сала, вложити приготоване мясо, прикрити і варити у воді в більшій посудині через дві години. По вистудженню виняти з бляшки і кроїти в тонкі пласти.

78. Паштет з гусячої печінки.

Кільограм гусячої печінки намочити на ніч в молоці. 1/2 ф. молодого і свіжого сала зварити, порізати в пластинки, легко стушкувати одну цибулю і все разом зложити до ринки /перекладаючи печін-

ку салом/ і тушкувати разом з печінкою /здійняти з неї болонку/ і корінням /перець,мушкатовий цвіт/. Підлити все мясною юшкою. /3 ложки/. По 15 хвилинах тушкования змолоти кілька разів машинкою до мяса, перетерти через сито,посолити,додати трохи білого перцю,вимішати і вложити до форми,зверху заливши гусячим смальцем. Такий паштет може стояти дуже довго в холодному місці. Уживати покраяний в пластинки або до мащення хліба.

79. Паштетики з мізку.

Очистити телячий мозок з болони і зварити в соленій воді з корінням і цибулею. Потім покроїти його в дрібну кістку,вкинути на масло,додати дрібно посіченої цибулі,посипати мукою,розвести кількома ложками мясної юшки і стушкувати. Зняти з плити і вимішати з двома сирими жовтками. Цею начинкою наповнити паштетики.

Тісто на паштетики:

3 дкґ.дріждхів розпустити в кватирці теплого молока,додати літру муки. Три жовтка і одно ціле яйце збити в горнятку,влити до муки і так довго місити,аж дістане піхурці. Відставити в тепле місце,щоби виросло. Як зачне рости,відставити на зимне місце. Виложити тісто на стільницю,витачати в квадрат,розмастити на ньому цеголку свіжого десерового масла,зложити тісто як коперту і розкачати. Зложити щераз і ще раз розкачати. Повторити так кілька разів. Викроювати паштетики і пекти 15-20 хвилин. Успіх залежить від доброго розкачування і холодної температури приміщення.

80. Українська ковбаса.

Купити тонкі свинячі кишки, вивернути на другий бік і ножем /не гострим боком/ вичистити добре з одного і другого боку, щоб ковбасниця була тонка і прозора. Уважати, щоб її не порізати. Товсту свинятину порізати на дрібні шматочки. Додати до мяса 1/3 сала, порізаного теж на такі шматочки, поперчити, посолити, як хто любить додати часнику, пару ложок переваренної води. Ковбасницю напихати кільцем /спіралею/, поколоти голкою і завязати кінці. На бляху покласти нарізані тріски /не соснові/ і на них покласти ковбасу, щоб не торкалася бляхи. Пекти, аж добре прирумяниться. Подається холодну або горячу.

81. Телячі легені.

Кинути закришку /цибуля, петрушка, салєра і пр./ і як закипить кинути легені /може теж бути із серцем і селезінкою/. Додати кілька зерен перцю та лавровий листок. Як мясо майже зварене, покроїти на шматочки і кинути на стушковану легко цибульку. Все разом підсмажити, посипати мукою і залляти маслянкою, молоком квасним або сметаною, щоб повстала підлива.

82. Мясні галушки.

Приладити мясо як на січеники, поробити круглі галушки і класти в ринку на дрібку кипячої води. Варити поволі на легкому вогні. Подавати з муштардовою підливою.

Муштардова підлива: із 2 ложок товщу, 3 ложки муки, зробити темну засмажку. Залляти водою зпід галушок, додати 2 ложки оцту, 1+1/2 ложки муштарди, соли і цукру до смаку.

83. Полтавські галушки.

Засипати окріп пшоном на рідкий куліш і посолити. Замісити тісто з одним яйцем, сіллю, як на вареники, зкачати на валки грубиною 2 палців, порізати на вілочки, вкинути в куліш, зварити. Як виплинуть - відставити. Подавати у глибоких тарілках з ложкою свіжого масла. Як немає пшона, куліш можна робити із вівсяними платками. Галушки мають бути великі.

84. Кавказький шашлик по чеченськи.

Молоду, товсту баранину /полядвицю/ порізати на невеличкі пластинки і посолити. З грубого дроту приготовити "вертел" і на нього настромити одночасно по 2-3 кусники мяса і смажити над жаром з дерева. Уважати, щоби не пересмажити. Обертати так скоро, щоби товщ не встигав скапувати.

85. Кавказький шашлик по абхазьки.

Порізати на тонкі пластинки товсту баранину /полядвицю/ і нанизувати на вертел в такому порядку: пластик баранини, пластик са-

ла, пластик цибулі і так дальше, поки вертел не буде виглядати як ковбаса. Тоді смажити так, як сказано в попер. приписі.

86. Пилав /кавказька страва/.

Товсту баранину "поребринку" /може теж бути свинятина/ посолити, порізати на кусочки, поставити з сковородкою в духовку, щоби на товщі прирумянилася. Сполоскати риж, всипати до мяса, поперчити, вимішати, на верх дати кілька кусочків товщу, трохи дідляти водою і запекти.

87. Мазанка до "канапок".

Зробити білу засмажку /3 дкґ. товщу/ з 4 дкґ. муки, залляти молоком, заварити і поставити щоб прохололо. Втерти 5 дкґ. масла, додати до нього зовсім зимну засмажку, добре перетерти і поділити на три частини. До першої частини дати 1-2 ложки муштарди. До другої два перемелені цілі яйця, соли, перцю, зеленої петрушки або прирізу дрібненько посіченого. До третьої частини змеленої ковбаси або паштетівки.

88. Начинювані яйця.

Зварити яйця на твердо, вложити до зимної води, а як вистигнуть, перекроїти кожне гострим ножем на дві половини. Вибрати яйце

ложочкою зі шкаралупки,посікти,додати зеленої,дрібно покришеної петрушки,посолити,поперчити,стушкувати на маслі,вкласти назад до шкаралупок. Посипати зверху меленими сухарами,поскладати шкаралупкою до гори і засмажити на маслі.

ГОРОДИНА.

89. Шпінат.

Молодий,зелений шпінат перебрати,вимити кілька разів і відварити в посоленім окропі. Зляти воду,шпінат посікти або змолоти. Зробити засмажку з муки або тертої булки,додати потовченого часнику,підлити молоком або сметаною,пересмажити все разом і подавати із засмаженими цілими яйцями або картоплями.

90. Солодка капуста з помідорами.

Пошаткувати капусту,посолити,вимішати і залишити на 1/2 години. Потім витиснути,посипати кмінком,зложити до ринки з підсмаженою на товщі цибулькою,додати трошки води і тушкувати. Як змякне, додати кілька помідорів і винні яблука. Як немає яблук - заквасити оцтом із цукром.

91. Волоська капуста /кель/.

Покраяти на 4 або більше кусків головку капусти,виняти качан,

варити у соленій воді /залити окропом/ 15-20 хвилин. Виняти, полити зарумяненим маслом з меленими сухарями.
Таксамо можна робити бруксельку, зелену фасольку.

92. Каляфйори.

Обчистити з листків і вложити до зимної води з оцтом, щоби повилазили хробачки. Потім вкинути в окріп і варити в соленій воді 25 хвилин. Подавати полляті прирумяненим маслом з меленими сухарями. Так вариться теж шпараги.

93. Бурячки.

Зварити цілі буряки, вистудити, обібрати, стерти на терці, зробити засмажку з цибулею, посолити, заквасити, дати трошки цукру, вимішати і засмажити. Можна додати сметани. Подається до печень, дичини, качки.

94. Морква.

Покроїти дрібно моркву, дати ложочку масла, дрібку цукру, і соли, кілька ложок води і тушкувати під покришкою аж змякне. Зробити засмажку і заварити. Можна замість засмажки дати масла. Дуже смачна з зеленим горошком, скремо вареним. Подавати з грінками або картоплями. Можна додати сметани.

95. Січеники з моркви.

Стерти моркву, додати намочену в молоці булку, яйце або яєшний порошок, трохи звичайного або спорошкованого молока, 2 ложки муки, прирумянену цибульку, посолити, вимішати і виробити січеники. Обкачати їх мукою, смажити на 2 боки на товщі або спекти невиробляючи в ринці, вимащеній товщем і висипаній тертими сухарями. Подавати з сосом або зеленим горошком.

96. Бурячки з хріном.

Зварити або спекти буряки. Обібрати з лушпини, пошаткувати або виерти на терці. Заправити зтертим хріном, кміном, оцтом, цукром і сіллю. Зложити до слоїка і подавати до мяса.

97. Фасоля з оцтом.

Зварити фасолю в несоленій воді; як змякне посолити, додати засмажку з товщу, муки і цибулі, дати кілька ложок сметани і оцту, заварити і подавати до мяса або картопель.

САЛАТИ.

98. Салата з солодкої капусти.

Пошаткувати капусту,посолити і відставити. Потім спарити окропом і знова відставити на 10 хвилин. Можна додати пошаткованої цибулі,кмину,посолити до смаку,скропити цитриною,оцтом або втерти кілька винних яблук. Можна теж не давати цибулі і кмину,зате більше цукру.
Таксамо приготовляється червону капусту.

99. Салата з огірків і помідорів.

Пошаткувати обібрані зелені огірки,посолити. Як пустять воду - відляти їх,поперчити і заляти сметаною або оцтом. Добре теж полляти оливою. Можна додати зтерту редьку і покроєні стиглі помідори. Подібно можна робити салату з самої редьки і самих помідорів.

100. Мішана салата з картоплею.

Зварити в лушпині картоплю і буряки. Пооббирати,порізати на шматочки,додати зварену фасольку,порізані на шматочки квашені огірки,корнішони,мариновані рижки,порізаний оселедець,печену рибу, кілька цибуль,посолити,поперчити,вимішати,прибрати сардинками, заляти оливою змішаною з оцтом і цукром. Салату цю подається на Святвечір.

101. Зелена салата.

Головку салати очистити,листки відірвати,виполоскати,посолити, відляти воду. Скропити оцтом,переваренім з водою і цукром або цитриною. Залляти сметаною або оливою і прибрати порізаними на твердо звареними яйцями. Можна теж робити салату з зеленою цибулею і кропом.

102. Квашена капуста з олією.

Квашену сиру капусту вимішати з порізаною в круželця цибулею і полляти соняшниковою або конопляною олією.

103. Сирівка з квасної капусти.

Капусту посікти дрібно,додати моркви втертої на терці,до смаку цукру,соку з цитрини і полляти сметаною або маслянкою.

104. Сирівка з моркви.

Моркву,хрін,яблуко потерти на терці,вимішати,додати цукру і соли і полляти сметаною або квасним молоком.

105. Салата з зеленої фасольки.

1/2 кґ.молодої зеленої фасольки /шпарагівки/ покроїти на скісні кусники,кинути у солений окріп,а як змякне,вилляти на сито. Пе-

релляти зимною водою, змішати у салятирці з січеню цибулею /зеленою/ і полляти соком з цитрини із дрібною оливи.

106. Підмінка сметани.

Розмішати зимне молоко з мукою / 1/4 л. молока і 15 гр. картопляної муки/, дрібочку цукру та заварити мішаючи аж згусне. Через сито протерти склянку сира, додавати до нього масу і вимішувати. Сметану цю можна різно вживати.

МАРИНАТИ /Меживо/

107. Квашені помідори.

Вибрати тверді, вимиті і висушені помідори. Уложити їх до камяної або скляної посуди, залляти остудженою, звареною зі сіллю водою /1 л. води, 10 дкґ. соли/, притиснути дощинкою і тягарцем. Як пліснів - промивати дощинку і плісінь збірати.

108. Межені рижки.

Склянку соли, 6 ґр. галуну, 6 ґр. салітри і 1 л. доброго оцту заварити і у окріп укинути сухі, чисті, здорові рижики. Заварити один раз, перелляти до порцелянового або фаянсового начиня. Як вистигне зложити до слоїків /так, як ростуть/. Залляти тим вистудженим вареним оцтом. По 2 тижнях оцет злляти /можна його уживати до сосів/ і залляти свіжим оцтом, переваренним з перцем, лавровим лист-

ком, гвоздиками і ложкою цукру.
Для трівкости до оцту додати одну пастильку бензоссу.

109. Салата з зелених помідорів.

10 шт. зелених помідорів, 10 свіжих огірків, 10 винних яблук, 10 цибуль, 1 головку капусти, все пошаткувати, вимішати із сіллю /3 жмені/ і відставити на 1 добу. Потім загорнувши в чисту шматочку витиснути, додати 1 л. оцту, 1 ложку цукру, трохи гвоздиків і заварити. Як вистигне додати 2 дкґ. гірчиці, вимішати і зложити до слоїків.

110. Квашені огірки.

Обмити докладно малі огірки, зложити в камяну посудину, додати дубового листя, кропу, вишневого листя, товченого часнику, залляти дещо соленою водою. Прикрити, притиснути і залишити аж скиснуть.

111. Квашені яблука в пісці /солод/.

Зірвати осінні, нехробачливі яблука, скласти до бочки, ряд яблук, ряд соломи. Взяти 2 кґ. муки житної, запарити 1/2 ведром окропу. Як вихолоне долити ще 1/2 ведра переваренної води, 1 ложку соли, 1 ложку меду або цукру і цим розчином залляти яблука, накрити дощечками і камінням. Змивати кружки. Як стояли в теплі по двох

тижнях можна уживати як квашену капусту сирими і заквашувати страви.

112. Мариновані оселедці.

Вимочити /1 добу/ оселедці,почистити,вибрати ості і порізати. Молочко з оселедців втерти з ложкою цукру,ложкою муштарди і шклянкою сметани. Оцет заварити з корінням,якщо міцний,розвести водою,як вистигне дати до молочка і покроєної в пластинки цибулі. Вимішати і зложити в слоїках.

113. Мариновані оселедці з городиною.

Накришити дрібненько 5 морков,1 петрушку,1 салєру,тушкувати у товщі /найкраще в оливі/ аж буде мягка. Окремо тушкувати 5 цибуль,додати стушковану вже городину,влляти туди одну малу помідорову консерву або розварені помідори,2 ложки оцту,ложечку цукру,як закипить відставити. Вимочені без остей оселедці укладати в слоїчку перекладаючи приготованою городиною.

114. Оселедці до мащення хліба.

2 оселедці змолоти з 2 цибулями,додати 1 скл.тертих сухарів, 1 скл.молока,1 ложку масла. Раз переварити,вистудити і мастити хліб.

СТРАВИ З МУКИ І ГОРОДИНИ.

115. Начинювані помідори.

Вибрати серединки з більших,круглих помідорів і посолити в середині. Начинка: стушкувати на товщі порізані 2 петрушки,4 моркви, 2 салери,посолити,додати трошки цукру,начинити помідори,зливши з них воду,зложити на огнетревалу миску,залляти розвареними помідорами,заправленими мукою. Запекти в духовці /рурі/. Дуже смачні помідори начинювані рижом із мясом.

116. Начинювані помідори із сливами.

Приготувати помідори,як попереду. Начинка:змолоти товсту свинину або баранину,підсмажити цибульку,посолити,поперчити,наповнити помідори і в кожний вложити по одній звареній сушеній сливі. Зложити на миску і пекти.

117. Начинювані помідори в сосі.

Приготовити помідори,як вище. Начинка: наповнити посіченим вареним мясом з цибулькою і твердими яйцями. Залляти муштардовим сосом або майонезом.

118. Помідорове масло.

Стушкувати на товщі 3 цибулі,додати 6 порізаних і обібраних зі

шкірки помідорів і поварити 10 хвилин. З розбиті цілі яйця вливати мішаючи до помідорів. Як закипитьвідставити. Смарувати хліб теплим або студеним.

119. Помідори по буковинськи.

Верству різаних помідорів, верству цибулі, верству синих баклажанів верству часнику, верству зеленого горошку - так класти до верху ринки. Полляти оливою, немішати і запекти. Як готове посолити і легко помішати. Подавати тепле або зимне.

120. Начинюваний зелений перець.

Спарити перець, виняти серединки і наповнити такою начинкою; як помідори, залляти помідоровим сосом і запекти.

121. Начинювані кабачки.

З зелених, не старих кабачків позрізувати шкірку, виняти серединки, посолити і начинювати мясом як на січеники або мясом з рижом як на голубці. Підпекти на товщі, зробити сос, заправити сметаною або молоком і стушкувати з кабачками.

122. Начинювана капуста.

Головку капусти покроїти на 4-6 частей, відтяти качан, спарити і начинити між листками мясом як на січеники. Зложити до ринки,

підляти трохи водою і варити аж змякне. Як готове,додати засмажку і заправити сметаною. Можна додавати до смаку товченого часнику.

123. Голубці.

Листки капусти або буряків /теж винограду/ спарити і наповнювати рижом,кашою або пшоном. Кашу треба перебрати,спарити,посолити,поперчити,додати можна куски товстого мяса або січені гриби. Наповняють також тертою сирою картоплею,приготованою з меленими сухарами і цибулькою. Позавивані листки зложити тісно в ринку, підляти водою /якщо голубці з виноградних листків,то їх треба заливати водою,в якій парилися листки/,варити аж будуть готові на легкім вогні,щоби не пригоріли. При кінці дати до рури. Подається зі сосом або политі товщем з цибулькою.

124. Швидкі голубці.

До змеленого мяса 250 ґр.додати намочену булку,1 покраяну цибулю,посолити.
Великі капустяні листки попарити,наложити кожний мясом,звинути і звязати білою ниткою. Обкачати в муці й обсмажити кругом на горячім товщі. Зложити в ринку,залляти виваром з капусти і тушкувати під покришкою 1 годину. Розколотити молоко або сметану з мукою,залляти і як закипить подавати.

125. Кнедлі з сира.

Стерти свіжий сир, вбити одно яйце, 2 жовтка, 4 ложки пшеничних крупок, 2 ложки пересіяної булки, посолити і втерти аж буде пухка маса. Виробити круглі кнедлі і кидати на окріп. Як спливуть вийняти і полляти розтопленим маслом з тертими сухарами /булкою/.

126. Вареники.

Замісити тісто вільно, розвалкувати тоненько, покроїти на квадратики, наповнити, позліплювати і зварити. Наповняти можна: картоплею /звареною, змеленою і приправленою цибулькою/, сиром, кашою, повилами, ягодами і т.д. Вареники з повилами подається полляті товщем і посипані цукром.

127. Кнедлі з булки.

Булку або білий хліб покроїти в кістку, скропити стопленим маслом і підсушити на сковороді. Потім залляти горячим молоком. Як вистигне, залляти розбитими яйцями, посолити, вимішати і викачати кнедлі в муці. Вкинути на окріп, як спливуть виймити /розкроїти перед тим один і подивитися, чи вже готовий/ і подавати до мяса або городини, квасної вареної капусти або самі зі сосом.

128. Варениці з сиром.

Замісити тісно як на вареники, розкачати, порізати в квадратики або ромбики, зварити в соленій воді. Як виплинуть на верх, відцідити, перелити зимною водою і подати политі маслом і притрушені свіжим або швайцарським сиром.
Можна робити ще варениці з мясом або з капустою. Варене мясо або шинку порізати треба в куски, підсмажити на товщі з цибулькою, вимішати з вареницями і запекти в духовці.

129. Мнишки.

Літру свіжого сира перемолоти, посолити, дати одно яйце і замісити з мукою, щоб вийшло не надто густе тісто. Поробити січеники, обкачати в муці, підсмажити на оба боки і подати зі сметаною або ряжанкою.

130. Ряжанка.

Літру молока спражити в духовці аж буде рожеве. Як буде легко тепле обережно під шкірку влити дві ложки сметани, дати в тепле місце на ніч, а ранком винести на холод, щоб згусло. Уживається як сметану.

131. Картопляники з вареної картоплі.

Зварити два кільограми картопель, перетерти, дати трошки вихолонути і замісити тісто; до перетертої картоплі дати яйце, прирумяне-

ну цибульку,пів склянки молока і муки скільки забере,щоб вийшло густе тісто. Поробити січеники,підсмажити на сковороді з обох боків,подавати з сосом або зі солодким кисілем.

132. Картопляники зі сирої картоплі.

10 картопель стерти на терці /можна перелляти водою на ситі/ додати намоченої в молоці 2 булки,соли,перцю і 2 жовтка. Добре вимішати,додати піну і щераз вимішати та смажити на товщі. Можна теж додати цибулі стертої на терці.

133. Пальчики з вареної картоплі.

Змолоти варену картоплю,додати соли,яйце,муки,щоби можна було замісити. Виробити із тіста тонкі валочки,покроїти їх на малі кусники і вкинути їх у окріп. Як спливуть,вибрати,полляти товщем і подавати як осібну страву або до мяса чи городини.

134. Запечена картопля.

Сиру картоплю порізати на кружальця,посолити,перекладати так: верства картоплі,верства зеленої порізаної цибулі. Все разом залляти сметаною і тушкувати аж буде готове. Можна теж перекладати картоплю вареними на твердо яйцями,порізаними в пластинки, цибулькою,теж залити сметаною,запекти.

135. Грінки з [illegible]ом.

Порізати білий хліб на скибки. Зложити по дві разом,а в середину дати тоненькі пластинки мяса,сардинки,печеної риби тощо.Яйця розвести молоком,посолити,умочити кожну скибку і смажити на товщі.

136. Грінки солодкі.

Порізати білий хліб як вище,переложити мармолядою,вмочити в розведенім яйці в молоком і цукром,смажити на товщі і посипати цукром.

137. Млинці.

4 ложки муки запарити 1 склянкою молока. Як вихолоне додати 4 цілі яйця або 4 ложки яєшного порошку,трохи соли,ложку розтопленого масла,3 дкг.дріжджей /розмочити у воді з цукром/,2 скл. молока і муки стільки,скільки забере,щоби тісто ллялося. Дати вирости на теплому,а потім класти тісто ложкою на сковороду помащену товщем. Подавати зо сметаною,оселедцем,яйцями на твердо, городиною тощо. Українська страва на мясниці.
Таке саме тісто але з цукром подається з варенням. Однак печеться на товщі /більше товщу як на солоні./.

138. Лемішники /зі сиром/.

Підсмажити гречану муку без товщу, аж трошки прирумяниться. Горячу муку запарити посоленим окропом, мішаючи, аж буде негусте тісто. Виробити в руках, скоренько, поки не захололо, пиріжечки наповнені посоленим сиром, підсмажити з обох боків і подавати зі сметаною.

139. Смажені яблока в тісті.

Кілька стиглих винних яблук порізати на кружальця, вирізавши серединки. 3 яйця, склянку сметани, трохи цукру і муки стільки, щоби тісто було таке густе, щоби вдержалося на яблуках, розкалатати в горнятку. Обмочати в тісті яблока і класти на горячий товщ. Товщу повинно бути досить, щоби яблука плавали; обрумянити з обох боків і винявши потрусити цукром з ванілією.

140. Блинчики з мармолядою. /Налисники/.

1/2 літри молока, 3 цілі яйця, трохи солі і стільки муки, щоби тісто ллялося. Сковородку розігріти добре на плиті і мастити шматочком сала і наливати трохи тіста, розляти його по цілій сковородці а як забагато відділяти назад до горнятка. Як блинчик прирумяниться, викинути його на тарілку, помазати кожний варенням, мармолядою чи сиром, звинути у валочки або квадрати, прирумянити на сковородці і притрусити цукром.

141. Гриб з овочами.

Втерти 6 жовтків з ложкою масла і 4 ложками цукру /мучки/, трохи стертої шкірки цитринової, склянку сметани і 1/2 літри муки вимішати, додати піну з білків, легко ще раз вимішати і виляти на розігрітий товщ. Спекти на обі сторони, наложити овочами, звинути і притрусити цукром. Замість муки пшеничної можна дати 1/4 літра муки кукурудзяної.

142. Долки.

1/2 л. сметани або молока, 4 жовтка, 1 ложка цукру, 4 ложки муки, трохи соли, додати піну з 4 білків і ложочку порошку до печива. Як виросте ложкою класти на товщ. Подавати горячі з мармолядов або посипані цукром.

143. Риж або булка з яблуками.

Зварений риж перекладати винними яблуками і посипати цукром. Ринку вимастити товщем і запекти в рурі. Як немає рижу, дуже добрі яблука запечені в мелених сухаринках, скроплені товщем.

144. Риж зо сметанов.

Сполоскати риж, налляти водою і раз заварити, відлляти воду, налляти молока і дальше варити. Як завариться вкинути жменю родзинків. Готовий виложити на тарілку і поляти збитою сметаною з цукром. Можна теж варити риж на воді, не давчи йому розваритися, ви-

кинути на друшляк і перелляти холодною водою. Виложити на тарілку і подавати із солодким кремом із збитих вершків.

145. Бухти.

Ложку масла,3 жовтка,3 кватирки сметани,ложку цукру,солі,трохи пахощів,2 дкґ.дріжджів. Тісто замісити добре ложкою. Поставити на 3/4 год.,як виросте виробити кульки,в середину мармоляду,покласти і знова відставити. Як виросте пекти 3/4 години.

146. Крем для дітей,навіть дуже маленьких.

Одну бляшанку молока і одну бляшанку мучки Нестля втерти разом з 1/2 літрою овочевого соку /грейпфріту/. Можна давати крем самий або перекладати торт.

147. Сніжки.

Білки з яєць збити на дуже густу піну і кидати столовою ложкою на кипяче молоко з ваніліяю. Поварити дві хвилини на оба боки, виложити на миску і залляти таким сосом: Жовтка втерти з цукром, розвести добре в молоці,в якому варилися /на 5 яєць 2 склянки молока/, поставити на плиту і мішати аж згусне /уважати,щоби не закипіло/. Полляти сосом тим сніжки і подавати зимне або тепле.

148. Яблока в кремі.

Зварити яблока як на компот, вибрати на тарілку. Добре втерти 3 жовтка і 3 ложки цукру. Одна ложочка картопляної муки, кватирку молока варити, як закипить вляти втерті жовтки і мішати аж згусне і горячим валляти яблока. Можна це робити із спорошкованого яйця.

149. Сирий компот.

З трьох склянок води /додати ванілії, або іншого запаху/ заварити солодкий сироп. До нього дати 3 яблука, зтерті на терці, сок з цитрини, цілу помаранчу поділену на кусочки. Компот приладити на 2 години перед подаванням.

150. Птисі.

1 склянка молока заварити з 3 ложками масла. Доки тепле додати 1 скл. муки і місити на теплім аж відстане від руки. Додати по одному 3 яйця, трохи соли, цукру, терти добре і довго. Виложити купками на бляшку помащену і посипану меленими сухарями. Як попечуться наповняти кремом: 2 жовтки, 1/2 скл. молока, запах ванілії, 2 ложки цукру, 1 ложку картопляної муки, вляти на горяче молоко і мішати аж згусне.

151. Вергуни.

3 жовтка, 2 ложечки цукру, терти до білого, додати 3 ложки сметани, ванілії, шкірки цитринової і муки скільки забере. Замісити вільне тісто як на вареники, місити аж будуть пухирці. Розкачати, порізати, переплести і смажити вкидаючи у горячий смалець.

152. Чеські долки.

1 яйце, 2 скл. муки, 3 дкґ. дріжджів замісити молоком на рідке тісто. Як підросте розкачати тонкі на мізинний палець коржики, пекти на плиті на два боки. Помастити мармолядою і їсти свіжі.

153. Чеські кнедлі варені.

3 дкґ. дріжджів розмочити в 1/2 скл. літної води, додати ложку цукру, як виросте вилляти до 4 скл. муки, 1 яйця, трошки соли. Замісити ложкою, як виросте порізати на кусочки, завивати мармоляду або ягоди і вкинути в окріп. Варити 5 хв., обернути на воді на другий бік і варити ще 5 хвилин. Виймаючи проколювати вилкою негайно кожний, полляти маслом і посипати цукром.

154. Яблука з білим хлібом /шарльотка/.

Порізати черствий білий хліб на тонкі скибки, помочити їх в молоці з яйцем, укладати в ринці вимащеній товщем і посипаній тертими

сухарями. Укладати: верству хліба і верству нарізаних скибочками яблук. Все те разом залляти молоком, скропити маслом і запекти.

155. Пончики.

Пів цеголки масла втерти на піну, додати по одному 7 жовтків і дальше терти. В 1/2 скл. молока розмочити 3 дкґ. дріжджів, вляти до втертого масла і жовтків, додати 1/2 кґ. муки і мішати годину; додати ще 1/2 скл. цукру і піну з 3 білків. Вимісити і відставити щоби росло. Виробити пончики, наповняючи мармолядою або варенням, а як виростуть вкинути в кипячий товщ, обертати, проколоти шпилькою, вибирати і посипати цукром. До тіста додати руму /2-3 ложки/ або чистої горілки. До товщу дати ложку води, тоді пончики не припалюються.

156. Пампушки.

Замісити тісто на молоці з яйцем, сіллю і дріжджами. Як виросте виробити пампушки, уложити на бляху, щоби підросли. Спекти. Стерти часник з сіллю, розвести олією і помазати. Можна теж робити їх замість часнику - з медом.

157. Хоми /народня страва/.

Зварити горох, перетерти, додати трошки цукру і солі, засмажену цибульку і трохи муки. Все те вимісити, виробити пампушки і спекти на блясі в духовці, подавати з толокном або сосом. Толокно - це

засмажене на сковороді сімя конопляне, стерте в макітрі, розведене перевареною водою і посолене.

158. Сластьони.

Дві ложки муки запарити горячим молоком, як вихолоне влляти 3 дкґ. розпущених в воді й цукрі дріжджів, додати 4 скл. муки, трохи солі, 2-3 цілі яйця, замісити і дати вирости. Робити пампушечки ложкою і кидати у кипячий олій. Як зарумяняться перевернути на другий бік і подавати з ситою /мед з водою/.

159. Кнедлі з горохової муки.

Намочити і витиснути 1/2 білого хліба, додати 2 скл. горохової муки і 1 скл. білої пшеничної муки. Замісити яйцем, як загусне додати молока. Прирумянити цибульку, додати до тіста, виробити кнедлі, зварити в окропі, обсмажити на товщі, подавати самі або з сосом.

160. Гриб із спорошкованого яйця.

6 ложок яєшного порошку, 6 ложок пшеничної муки, 3 ложки цукру, молока стільки, щоби було густе як сметана. Додати 1 порошок до печива, вимішати, вилляти на сковороду помащену товщем і спекти. Краще пекти у великій тортівниці, щоби не був за грубий. Як готовий помастити мармолядою або варенням, звинути і подавати облятий битою сметаною або консервованим молоком з цукром і цитриновим квасом або овочевим соком. Можна теж полляти шоколядовим кремом.

161. Шарльотка з чорного хліба.

Сухарі з чорного хліба стирається на терку, помочити в розведених жовтками з молоком і класти верству сухарів, верству яблук в ринку вимащену товщем і посипану тертими сухарями. На кожну верству дати шматочок масла. Запекти.

162. Кулеша.

На 2 літри досоленого окропу засипати 2 горнятка кукурудзяної муки не розколочуючи її, тільки нехай такий горбок муки що плаває на воді покипить поволі пів години. Потім злити частину води т, зв. чир до горнятка і заколотити кулешу підливаючи рештою чиру в міру потреби, щоби кулеша не була затверда або зарідка. Страва знана на Гуцульщині. Їдять кулешу з молоком, з мясом, з товченим часником, з олієм.
Добре вимішану кулешу прикривається ще на пять хвилин на плиті, як виходить з ринки викинути на приготовану тарілку. Повинна в цілості випасти і виглядати як торт. Кроять її у нас на селі ниткою на деревляній каблучці.

П Е Ч И В О .

163. Солодка паска /папушник/.

На 4 літри муки приготовити 20 дкґ. дріждж́ів, розпущених в 3 скл. теплого молока. Втерти копу жовтків з 1 кґ. дрібного цукру. Всипа-

ти поволі до втертих жовтків муку, молоко з дріжджами, втерту ванілію і місити аж відстане від руки. Вляти тоді літру розтопленого масла і місити ще пів години. Потім прикрити, поставити в тепле місце, щоб підросло. Як тіста стане вдвоє більше, наложити потрохи у вимащені маслом форми. Як підросте, помазати жовтком, легенько вставити у піч і пекти. Вибрати з форми як остигне і помазати шафраном розпущеним в горілці. Можна також верх покрити скливом.

164. Булка.

4 літри муки, літру молока, 5 яєць, кватирку масла, півкватирки цукру і трошечки соли, 10 дкг. дріжджів. Розбити з цукром жовтки, додати муку, молоко і дріжджі і місити, щоби відстало від руки. Вляти масло, ще місити і поставити, щоби виросло. Виробити булку до бляхи або форми і як підросте, помазати яйцем і спекти.
Таксамо робиться пісну булку, без масла і цукру і без молока. Замішуємо тоді водою.

165. Перекладанець.

Зробити густіше тісто, як на солодку паску /дати більше муки/. Наложити тонку верству тіста у вимащену бляху. Дати на неї варення з рожі /без соку/, дактилів, померів, або інших овочів. Добре теж давати смажену шкірку з помаранчі, втертого, поцукрованого маку, міг-

далову масу, тощо. Прикрити тоненькою верствою тіста і знова накладати овочами, потім тістом і так аж до верху бляхи. Зверху прикрити тістом, як підросте, помазати яйцем і вставити в горячу піч на годину.

166. Завиванець з макою /маківник/.

Спарити мак і прикрити на годину. Відлити воду, втерти або змолоти, дати цукру, родзинків, цитринової шкірки, січенних міґдалів або горіхів, вимішати. Тісто замішане, як на булку розвалкувати, покласти зверху шар маку, звинути і вложити на помащену бляху. Як підросте помазати яйцем і пекти.

167. Медяник.

Заварити 1/2 кґ. меду так, щоби зарумянився. Як простигне вляти до ринки, вбити туди 3 яйця, всипати 2 скл. цукру, терти пів години, додати товченого коріння /цинамону, гвоздиків, галки мушкатулової/, порошок до печива і муки стільки, щоби замісити на вільну масу. Втерти ще з мукою і виложити на помащену бляху і пекти.

168. Медянички.

1/2 кгр. муки, /2 горнятка/, 1/2 скл. меду, 1 яйце, 2 жовтки, 12 дкґ. цукру /8 стятих ложок/, 1 ложочка соди до печива і 1 ложочка коріння: Все добре замісити і залишити в холоднім місці на 2-3 дні. Потім тісто розкачати, викроїти кружальця, помастити зверху яйцем

прибрати горішками або міґдалами /втиснути в серединку пів міґдала/ і спекти прирумянивши. Як тісто при мішанні буде затверде, можна додати трохи зимної води.

169. Медяник без меду.

1 скл.цукру зарумянити, влляти 1 скл.води, 1/2 ложки товщу. Замішати в ринці на горячій плиті. Додати порізаних сухих морелів, родзинок, шкірки, горішків, здіймити з плити, додати коріння, цинамону, гвоздиків, міґдалової олії і т.д. Додати порошок до печива, муки стільки, що забере, вимісити і спекти. Можна дати 1/2 порошка і 1 дкґ. дріжджів.

170. Тісто крихке. Пів кільограма муки замісити рукою з цеголкою масла і двома жовтками, вимісити добре і відставити на холодне місце, на пів години. Коли тісто має бути до паштетів, треба його посолити, коли на тісточка /пундики/ або солодке, треба додати цукру.

171. Французьке тісто.

3 дкґ.дріжджів розпустити в кватирці теплого молока і розчинити з літрою муки. До того влити розбиті в горнятку 3 яйця і місити аж тісто відставатиме від рук і дістане піхурці. Поставити на тепле місце, щоби виросло. Як зачне рости поставити на зимне місце, потім зовсім холодне /найкраще до леду/, розкачати на стільниці, наложити на нього верству масла /одну цеголку/, прикрити краями тіста,

так, як складається паперову коперту і знова розкачати. Масло треба вистудити і в шматинці розкачати на квадрат і вийнявши зі шматинки положити на тісто. Таке розкачування належить повторити кілька разів. Від доброго розкачування і холоду місця в якому це робиться залежить якість тіста. Вкінці викроювати кружки чи паштетики, залежно від того, до чого тісто має бути ужите.
Коли схочемо мати справжнє французьке тісто, то треба дати на ту саму кількість муки 1 яйце, кватирку води з двома ложочками оцту і по замішанню і вистудженню як вище наложити на розкачане тісто д в і цеголки масла.

172. Коржі переложені овочами.

Замісити тісто, даючи на 30 дкґ. муки /більше як горнятко/ 4 дкґ. товщу /4 стяті ложочки/, 10 дкґ. цукру /6 ложок/, 1 яйце, 1/2 скл. молока і 1 порошок до печива. Половину тіста розтягнути, розкачати на величину приготованої і вимащеної товщем бляшки. Наложити зверха верству пошаткованих і притрушених цукром яблук і прикрити знова розкачаним тістом. Зверха тісто помастити розбитим яйцем, поколоти вилками і пекти поволі в духовці через 3/4 години.

173. Коржі переложені овочами II.

Замісити тісто, додаючи горнятко меленого, свіжого, некислого сира /25 дкґ./ і стільки муки, 6 дкґ. масла, 5 дкґ. цукру, 1/2 порошку до

печива і 1 яйце або трошки молока. Виробити і переложити овочами як вище. Пекти на меншім вогні.

174. Коржі переложені овочами III.

Замісити тісто додаючи 1 склянку муки,1 скл.цукру,1 скл.молока, 1 скл.пшеничного гриску /манних крупок/,1 яйце,5 дкг.масла і 1 порошок до печива. Дальше як при попередніх коржах з овочами. Овочі кладемо зверха не накриваючи їх тістом,тому при печенню треба їх прикрити листком паперу,щоби надто не пересохли.

175. Коржі переложені овочами IУ.

1 ложка масла,3 ложки цукру,3 цілі яйця,вбити в горнятку,дати пахощі і муки,щоби було вільне тісто. При кінці додати 1/2 порошка до печива. Виляти на вимащену і посипану меленими сухариками бляху,на верху уложити порізані овочі і пекти. Подавати горячий або зимний.

176. Корж з овочами У.

Тісто: ложку масла втерти на піну,додати 6 жовтків,3 дкг.дріждів, розмочених в молоці,склянку сметани,3 ложки цукру,шкірку з пів цитрини і муки скільки забере. Замісити тісто,при кінці додати піну з білків і поставити в тепле місце,щоби виросло. Як виросте роз-

качати грубо на палець, наложити на бляшку, помащену товщем і присипану мукою, наложити на тісто порізані на половинку овочі /морелі, сливи, вишні, черешні/ шкіркою до споду і спекти.

177. Яблука в крихкім тісті.

Пообирати яблука зі шкірки, викроїти серединки, понакладати туди варення. Замісити тісто: пів скл. сметани, ложку масла, 10 дкґ. цукру і муки скільки забере. Розкачати тісто тонко, порізати на квадрати, такі великі, щоби можна було обтулити ним яблуко, зліпивши ріжки на верху. Пекти протягом пів години.

178. Бабка з сухарів.

Змолоти 3 склянки сухого, білого хліба, додати 4 ложки яйця, розвести 2 скл. молока, дати цукру до смаку, порошок до печива, 1 ложку масла, добре змішати, зложити до вимащеної ринки і спекти. Подати полите рідкою мармолядою або кремом.

179. Крихкі тісточка.

1/2 кґ. муки, 1 цеголку масла, склянку цукру, 8 варених жовтків перетерти через сито, пахощі, вимісити добре на стільниці, розтачати тонко. Викроювати тісточка, мазати з білком і посипати цукром та пекти.

180. Шулики /коржі з маком/

Замісити тісто,як на вареники. Розкачати тоненькі коржі і спекти. Поламати на шматочки,залляти маковим молоком.
Макове молоко: спарити мак,залляти воду,втерти в макітрі або перемолоти 3 рази через машинку до мяса,дати цукру та розвести водою.

181. Солодкі предельки.

1 літра муки,2 дкґ.дріжджів,3 жовтка,ложку масла,1/2 скл.цукру, 1/2 скл.молока,муки,стільки,щоби замісити тісто,як на вареники: виробити прецельки /крендлі/,відставити на годину,а потім пекти.

182. Солоні пальчики.

Зробити таке саме тісто,як на солодкі прецельки,тільки без цукру, Посипати сіллю,класти на бляху і пекти. Можна теж посипати кміном.

183. Рогалики крихкі,маленькі.

1/4 кґ.муки /1 горнятко/,1/2 цеголки масла,2 ложки цукру /мучки/, 2 зварені яйця /жовтка/. Все разом добре вимісити і виробити маленькі рогалики. По спеченні посипати ванілевим цукром.

184. Рогалики дріжджеві.

Розтерти літру муки з цеголкою масла, вбити 3 жовтки, дати склянку теплих вершків, 3 дкг. дріжджів і трохи цукру. Усе замісити на тісто. Як тісто підросте, розкачувати коржики, накладати мармолядою, маком або солодким сиром. Звивати рогалики, покласти на вимащену бляшку. Пекти, ще горячі помазати топленим маслом і посипати цукром.

185. Завиванець.

Замісити тісто на молоці /може бути квасне/ з яйцем і порошком до печива /або дріжджами/, а потім розтягнути на скатертині, помастити маслом, намазати мармолядою, або різаними яблуками; /тоді посипати яблука цукром і меленими сухариками/. Звинути з одного кінця у другий, вложити на бляху, помазати яйцем та пекти.

186. Тісточка з кремом.

1 яйце, 3 дкг. муки, 2 ложки масла, 1 порошок до печива, 2 ложки цукру замісити вільніше, як на вареники. Розкачати дуже тоненько, витяти склянкою кружальця, спекти, помазати мармолядою або кремом і зложити по два.
Крем: втерти мармоляду з білком і цукром.

187. Амонячки.

1/4 кґ.муки,4 ложки цукру,1/2 цеголки масла,2 жовтки,1/4 скл. молока та 2 дкґ.амоняку. Амоняк розпустити в молоці,замішати все разом у вечір,а рано додати ще 1/4 кґ.муки і виробити коржики. Можна виробляти з маком або складати по два з мармолядою.

188. Мамині пиріжечки/зі сиром/.

Запарити одну ложку муки склянкою кипячого молока і добре розтерти. Як вихолоне дати 3 дкґ.дріжджів,1 кґ.муки,3 ложки цукру, солі,два жовтки,дві ложки масла і молока стільки,скільки забере мука і добре,не густо,замісити. Як тісто зійде,поробити періжечки зі сиром. Сир перетерти з яйцем,цукром і ванілією.Наложити пиріжків густо на бляху і дати підрости. Одну склянку сметани збити з двома яйцями,цукром і ванілевим порошком,залити пиріжки і спекти.

189. Нуґат.

1/2 кґ.мучки цукрової втерти з білком і з 1/2 скл.клярованого меду і соком з 1 цитрини. Коли збіліє варити на вільнім вогні, мішати,щоби не прирумянилося,коли почне гуснути і легко жовкнути всипати покраяні волоські горіхи,ще посмажити і вилляти на оплаток,розмастити на палець грубо,прикрити другим оплатком, притиснути,як вистигне кроїти.

190. Сирна паска.

2 скл.сира змолоти або втерти з 4 вареними жовтками,додати 2 ложки свіжого масла,цукру до смаку,1 малу чеколяду втерту на терці або спарених родзинок. Все разом втерти, вложити до чистої серветки і притиснути камінем на кілька годин. Виложити відтак на тарілку і подавати. На Україні роблять цю паску у спеціяльній деревляній формі.

191. Сирник печений.

Спекти 2 коржики з 1/4 кґ.муки /1 горнятко/,2 жовтків,10 дкґ.масла /10 стятих ложочок/,5 дкґ.цукру/3 стяті ложки/. Переложити сиром: 3 скл.сира втерти з 6 жовтками і цукром,додати,як є,одну варену помаранчу і вкінці піну із 4 білків. Вложити на годину до печі. Сир наперід треба змолоти на машинці або добре втерти.

ТОРТИ.

192. Крихкий торт.

24.дкґ.масла /цеголка/,28 дкґ.муки /горнятко/,7 дкґ.цукру /4ложки/замісити і розкачати три тонкі коржі. Спекти в горячій печі і переложити.
Убити піну з 4 білків,дати 4 чубаті ложки цукрової мучки,2 ложки морелевої мармелянди,добре все разом стерти і переложити коржі.
З верху теж помазати масою і поставити,щоби маса згусла.

193. Крихкий торт /дешевий/.

Стерти 12 дкґ.масла /12 стятих ложок/ з 20 дкґ.цукру /12 ложок/ і 2 яйцями. Дати 12 дкґ.пшеничної муки і 12 дкґ.муки картопляної /по пів горнятка/, один порошок до печива і ванілевий порошок і замісити, доливаючи потроки 1 склянку молока. Спекти коржі і переложити варенням або масою оріховою.

194. Торт горіховий.

20 дкґ.масла, 20 дкґ.цукру, 20 дкґ.горіхів або горішків /мелених/, ціле яйце, 1 ваніліневий порошок, 25-30 дкґ.муки, замісити на стільниці і виробити 3 коржі. Переложити масою, полляти скливом і прикрасити горіхами.

195. Амоняковий торт.

1/2 цеголки масла, 1/4 кґ.муки, 2 ложки цукру, 1 яйце, 1 дкґ.амоняку. Все замісити, поділити на 4 частини, викачати тонкі коржики, спекти і переложити мармолядою або кремом і полляти скливом.

196. Бішкоптовий торт.

1 цеголка масла, 1/4 кг.муки, 1 скл.цукру і 5-6 яєць. Втерти жовтки з цукром і маслом, додати муку і піну, вимішати все, вилляти до вимащеної товщем бляхи, спекти, перекроїти і переложити кремом або мармолядою і полляти скливом.

197. Добрий торт чеколядовий з кремом.

Добре втерти 6 жовтків з 7 дкґ.масла /7 стятих ложок/ і 14 дкґ. цукру /9 стятих ложок/ і 14 дкґ.чеколяди розігрітої. Окремо убити піну з білків і поволі додавати до жовтків разом з 9.дкґ.муки. 1 ложечку порошку до печива. Все добре вимішати і спекти 2-3 коржі.
Зробити сироп з 7 дкґ./4 ложки/цукру і трохи води,як густий і зовсім вистуджений втерти з 3 жовтками і склянкою убитих вершків. Тим кремом переложити коржі і полити торт зверху.

198. Торт чеколядовий.

8 яєць втерти з 8 ложками цукру,додати 20 дкґ.мелених сухариків, або картопляної муки,трохи какао або чеколяди. Убити білка і все разом вимішати. Пекти два коржі. Переложити кавовою масою.

199. Торт помадковий.

3 скл.води заварити з 1/2 кґ.цукру. Як закипить додати 1/4 кґ.спарених і мелених міґдалів,втертих з білком і дрібкою цукру. Варити з сиропом 10 хвилин,скроплюючи зимною водою. Відставити і терти аж згусне. Поділити на 2 частини. До одної додати цитринового кваску,до другої чеколяди розтопленої. Уложити верствами на вогкому папері.

200. Маси до тортів.

1/ 1 скл.сметани стерти з цукром і змеленими міґдалами або горіхами.
2/ 1/2 цеголки масла стерти з 12 дкґ.цукру і 12 дкґ.меленими міґдалами.
3/ 1/2 цеголки масла стерти з цукром і з кількома ложками справжньої звареної міцної кави.
4/ 1/2 цеголки масла стерти з цукром і чеколядою,додати пахощів. Надається до бішкоптового торта.

201. Тортик лягровий з кремом.

Одну бляшанку плинного молока добре збити з цукром і одним цитриновим порошком аж згусне.
Спекти бабку з платків вівсяних. Одну склянку платків підсмажити на маслі аж будуть рожеві і відставити,щоби прохололи. Одну скл.муки,2 ложки яєшного порошку або два свіжі яйця /тоді окремо збити піну/,1 порошок до печива,можна дати ложочку масла,розвести молоком тісто таке рідке,щоби ллялося,дати цукру до смаку, всипати платки і зараз таки пекти. Спечену бабку порізати на шматочки і залити кремом з молока.

202. Макароники.

1 скл.цукру,1 скл.платків вівсяних,1 скл.муки,1/2 цеголки масла

трохи молока, можна дати яйце. Частину платків засмажити на маслі. Решта платків втерти з маслом і цукром, додати муки і молока, замісити разом із присмаженими пластинками к класти ложкою на бляху, вмащену товщем, і пекти.

203. Скливо /люкер/ біле.

З 2 скл. цукру варити сироп аж зачне парувати. Додати пахощів і горячий терти аж зачне стигнути. Тоді заллять торт.

204. Скливо без варення.

1 скл. цукру і 3 ложки води /додати пахощів/ терти 1/2 години. Як тягнеться, заллити торт.

205. Скливо чеколядове.

4 таблички чеколяди заварити з 1/4 кватирки молока і з 1 скл. цукру /мучки/ і ложкою масла. Варити до легкого згуснення. Чим довше вариться, тим скорійше застигне. Горячим скливом полляти торт і винести в сухе місце, щоби скливо обсохло.

206. Цукорки.

1/2 л. молока, 1/4 кг. цукру, 5 дкг. масла, варити аж згусне. Виляти на змочену водою або помазану маслом тарілку. Порізати на куснки. Можна додати до готової маси какао, тоді будуть чеколядові.

207. Кульки чеколядові з вівсяних платків.

2 скл.платків вівсяних спражити в 2 ложками масла. Зробити сироп з 1 скл.цукру і 4 ложок води. Як закипить додати малу чеколяду або 2 ложки какао,вимішати з платками і виробити маленькі кульки. Можна мачати їх в какао.

208. Овочі в цукрі.

Зварити сироп з 2 скл.цукру і 1/2 скл.води. До горячого вложити відварені грушки і варити аж сироп буде тягнутися. Витягнути грушки,притиснути дощинкою і за годину зняти. Пересипати цукром і зложити до слоїків.

209. Компоти на зиму.

Свіжі ягоди перебрати,сполоскати,відляти воду,зложити до пляшки. Вложити пляшку до води так високо як овочі. Під і поміж пляшки поеластисіно. На 1 кґ.ягід дати 30 дкґ.цукру. Варити півтора години від закиплення,потім зняти з плити разом з водою,закоркувати новими,вивареними корками. Як вихолоне виняти з води,залякувати,переховувати в холоднім,сухім місці.

210. Креми,

До кремів уживається також желятини як і до драглів, на літру води вистарчить 2 дкґ.желятини. Розпускається желятину даючи її до кількох ложок теплої води. Треба більше желятини,якщо крем

робимо без жовтків.

Крем із вершків: Літру вершків збити збивачков на леді, всипавчи по трохи пів фунта цукру і 10 листків розмоченої желятини. Можна дати ще втертої ванілії або смаженої шкірки помаранчевої, дрібно покришеної або можна дати склянку лікеру.

Крем чеколядовий: Пів літри молока заварити з ванілією, з 25 дкґ. чеколяди. 6 жовтків убити з10 дкґ. цукру і влити до розвареної чеколяди, як згусне вистудити і убити збивачков на леді. Осібно убити на піну пів літри вершків з 10 дкґ. цукру, вимішати разом з жовтками і чеколядою, додати 2 дкґ. желятини і вихолодити.

211. Кисіль з овочів.

Літру свіжих ягід /черниці, берберис, журавини, полуниці ітд./ почавити і заварити в літрі води і перецідити. Горнятко такого вивару відставити а до решти додати 30 дкґ. цукру і заварити. Можна дати коріння як цинамону або гвоздиків.
У горнятку вистудженого вивару розколотити 2-3 ложки картопляної муки і влити до кипячого вивару. По 2 хвилинах постійно мішавчи, вилляти до форми, змоченої водов і притрушеної цукром, і поставити в зимне місце, щоби кисіль застиг.

212. Кисіль:

А. З вершків: До літри вершків дати пів фунта цукру і втерти ванілію. В пів скл. молока розколотити 3 ложки картопляної муки, влити до горячих вершків, заварити, постійно мішаючи, щоби не припалилися. Виляти до форми, притрушеної цукром, та застудити.

Б. Чеколядовий: Робиться як з вершків, тільки треба додати 10. дкґ. чеколяди.

xx xx

xx


UKRAINIAN CULINARY HERITAGE PROJECT
S R
SEEDS AND ROOTS